

# そう菜製造業 専門級 実技試験 製作等作業試験(非加熱調理)の準備品リスト

※試験内容…カットした野菜を殺菌し、調味液に浸して味付けする調理を行う。

※受検者が用意するもの(一人当たりの必要数量)

食 材	なす	げんたい ほん 原体1本	(まとめて持参し会場で人数分に小分けしても良い)
	ピーマン	げんたい こ 原体1個	ただし、小分けする重量は、計量スプーンで十分に量る事の
	ポン酢しょうゆ	100g	出来る量とする事。小分けした量が足りなかった為に正しく
	塩	50g	計量出来ない場合は減点になります。
器 具 類	作業着・手鏡	ちやく 1着	ぼうし(ネット含む)・マスクも作業着に含む。
	ニトリル手袋	くみ 2組	破れた場合、予備が無く交換出来なければ減点になります。
	爪ブラシ	こ 1個	
	手洗い洗剤	ほん 1本	固形石鹼は不可。
	ペーパータオル	てきぎ 適宜	1P(100枚程)用意すること。
	筆記用具・電卓	いっしき 一式	HBの鉛筆又はシャープペンシル数本と消しゴム。携帯電話を電卓として使用は出来ません。計画立案等作業試験でも使用します。
	包丁・まな板	くみ 1組	
	ボウル・ザル	こ 1個	殺菌・調味液混合用。直径(内径)18~21cm程度の物。
	紙皿	まいじょう 4枚以上	カットした食材を入れるもの。塩計量用。
	カップ (プラスチック製)	さいてい こ 最低3個	殺菌剤・調味料小分け用。 紙コップは、液体が浸みて減ってしまうので使用できません。
	計量スプーン大さじ	こ 1個	15cc計量出来るもの。
	計量スプーン小さじ	こ 1個	5cc計量出来るもの。
	ラップ	ほん 1本	殺菌時に殺菌液の表面を覆うための物。
	菜箸	ぜん 1膳	
	秤(はかり)	だい 1台	秤・タイマーは電池切れの無いようにお願いします。
	タイマー	だい 2台	秤・タイマーは正しく使用できなければ減点となります。
	器具用洗剤	ほん 1本	1企業様で1本、スポンジは適宜。最後の片付けで使用。
ゴミ袋	てきぎ 適宜	試験で発生した各種ゴミはお持ち帰り頂きます。	
監督者が準備する物	殺菌液	さっきんえき	一般的に漂白剤として販売されている同等の物。
	試験紙	しけんし	殺菌液の濃度測定用のクロール紙。(25-200PPM)

※食材や皿、カップ類、ペーパータオル等は、余裕を持って準備して下さい。その他上記リストに無いもので作業をする上で必要と思ったものを持参する事は可能です。(但し、準備時に試験監督者が使用の可否を判断します。)